

SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-4318-1996

RAMBUTAN DALAM KALENG

Rambutan dalam kaleng

PUSAT STANDARDISASI
DEPARTEMEN PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN

Badan Standardisasi Nasional

BSN

PENDAHULUAN

Standar Nasional Indonesia (SNI) Rambutan dalam Kaleng ini disusun ditujukan terutama untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan dan keselamatan, disamping itu juga untuk :

- Melindungi produsen.
- Mendukung perkembangan industri
- Menunjang ekspor non migas.

Rancangan SNI Rambutan Dalam Kaleng ini telah dibahas pada rapat Pra-konsensus di Medan yang dihadiri oleh Produsen, konsumen, instansi terkait dan Perguruan Tinggi, dan terakhir Rapat Konsensus di Jakarta pada bulan Maret 1996

Standar ini disusun berdasarkan acuan :

1. Peraturan Perundang-undangan di Bidang Makanan Departemen Kesehatan R.I. tentang Batas Maksimum Cemarkan Logam dan Cemarkan Mikroba dalam Makanan.
2. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2891-1992 *Cara Uji Makanan dan Minuman.*
3. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2894-1992 *Cara Uji Bahan Tambahan Makanan/bahan Pengawet.*
4. Standar Nasional Indonesia (SNI) 19-2896-1992 *Cara Uji Cemarkan Logam.*
5. Standar Nasional Indonesia (SNI) 19-2897-1992 *Cara Uji Cemarkan Mikroba.*
6. Hasil pengujian Rambutan Dalam Kaleng di Balai Penelitian dan Pengembangan Industri Medan.

DAFTAR ISI

PENDAHULUAN	i
DAFTAR ISI	ii
1. RUANG LINGKUP	1 dari 3
2. DEFINISI	1 dari 3
3. SYARAT MUTU	1 dari 3
4. CARA PENGAMBILAN CONTOH	2 dari 3
5. CARA UJI	2 dari 3
6. CARA PENGEMASAN	3 dari 3
7. SYARAT PENANDAAN	3 dari 3

RAMBUTAN DALAM KALENG

1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

2. DEFINISI

Rambutan dalam kaleng adalah daging buah rambutan segar yang diberi larutan gula dan dikemas dalam kaleng dengan atau tanpa bahan makanan lain.

3. SYARAT MUTU

Syarat mutu rambutan dalam kaleng sesuai Tabel berikut :

No.	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadan kaleng sebelum dan sesudah dieram	-	normal
2.	Keadaan isi :		
2.1	Buah (bentuk, bau, rasa, tekstur)	-	normal
2.2	Sirup (keadaan, bau, rasa)	-	normal
3.	Ruang Kosong, v/v	%	maks. 10
4.	Bobot Tuntas		
4.1	Total buah, b/b	%	min. 50
4.2	Rambutan, b/b	%	min. 50
5.	Bahan Asing	-	tidak boleh ada
6.	Gula dalam Sirup	oBrix	min. 10
7.	Pemanis Buatan	-	tidak boleh ada
8.	Bahan Pengawet (natrium benzoat)	-	tidak boleh ada
9.	Cemaran Logam :		
9.1	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 5
9.2	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 2,0
9.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40
9.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 150
9.5	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,03
10.	Arsen (As)	mg/kg	
11.	Cemaran Mikroba :		
11.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. 1×10^2
11.2	Coliform	APM/g	< 3
11.3	Clostridium Perfringen	-	0
11.4	Staphylococcus Aureus	-	0

4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI. 19-0428-1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan*.

5. CARA UJI

5.1 Persiapan Contoh

Buka kemasan dan tuangkan seluruh isinya pada ayakan no. 8 tanpa mengaduk produk, miringkan ayakan untuk mempercepat penirisan. Hasil saringan dimasukkan kedalam botol contoh untuk dianalisis.

5.2 Keadaan Kaleng Sebelum dan Sesudah Dieram.

Cara Uji Keadaan Kaleng sebelum dan sesudah dieram sesuai dengan SNI. 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman, butir 1.1*.

5.3 Keadaan Isi

Cara uji keadaan isi sesuai dengan SNI. 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman, butir 1.2*.

5.4 Ruang Kosong

Cara uji ruang kosong sesuai dengan SNI. 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman, butir 3*.

5.5 Bobot Tuntas

Cara uji bobot tuntas sesuai dengan SNI. 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman, butir 2*.

5.6 Bahan Asing

Cara uji bahan asing sesuai dengan SNI. 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman, butir 1.3*.

5.7 Jumlah gula dalam sirup

Penentuan gula dalam sirup menggunakan cara refraktometer :

1. Buka kaca penutupnya
2. Bersihkan permukaan prisma dan kaca penutup dengan kapas atau kertas tisu sampai betul-betul kering.
3. Teteskan satu atau dua tetes contoh diatas permukaan prisma.
4. Tutupkan kaca penutupnya secara hati-hati agar contoh merata keseluruhan permukaan prisma. Tidak boleh ada rongga udara pada bidang pandangan.
5. Lihat nilai Brix yang terukur dengan melihat pada kaca penutup. Bila pembacaan kabur, putarlah pengatur sampai terlihat kontras atau bagian yang terang dan gelap dan nilai terlihat jelas.

6. Selesai pengukuran bukalah kaca penutup dan bersihkan contoh dari permukaan prisma dan kaca penutup sampai bersih.

5.8 . Pemanis Buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI. 01-2893-1992, *Cara Uji Pemanis Buatan*.

5.9 Zat Warna

Cara uji zat warna sesuai dengan SNI. 01-2895-1992, *Cara Uji Pewarna Tambahan Makanan*.

5.10 Bahan Pengawet

Cara uji bahan pengawet sesuai dengan SNI. 01-2894-1992, *Cara Uji Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan Yang Dilarang Untuk Makanan butir 2*.

5.11 Cemarkan Logam

Cara uji Tembaga (Cu), Timbal (Pb), Seng (Zn), Timah (Sn) dan raksa (Hg) sesuai dengan SNI. 01-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam butir 3*.

5.12 Arsen

Cara uji Arsen (As), sesuai dengan SNI. 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam butir 6*.

5.13 Cemarkan Mikroba

Cara uji mikroba sesuai dengan SNI. 19-2897-1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*.

6. CARA PENGEMASAN

Kaleng yang dipergunakan sebagai pengemas harus tidak mempengaruhi dan dipengaruhi isi, aman selama dalam penyimpanan dan pengangkutan.

7. SYARAT PENANDAAN

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang RI. No. 23 tahun 1992 tentang kesehatan serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.